

creative drop 3 Juni-Delikatessen

von Sonja Roost-Weideli



Für Juni 2020

Mein Buch, *Honig und Salz - Leben und essen in der Mani*,

wurde 2009 von einem kleinen Verlag in Kalamata herausgegeben und erfreute sich grosser Beliebtheit sowohl bei unseren Kunden als auch unter Mani-Reisenden.

Bei einem Herbststunwetter im September 2016 wurde das ganze Lager des Verlages unter einer Schlammlawine begraben und die 2000 Bücher zur Unkenntlichkeit aufgeweicht. Dem Verlag ging die Luft aus und ich musste mich neu orientieren. Zufällig besaßen wir noch 50 Exemplare, die aber sehr schnell ausverkauft waren. Manchmal überkommt mich etwas Wehmut, denn es gibt immer wieder Interessierte die nach diesem Buch verlangen. Als ich

einer melancholischen Stimmung folgend wieder einmal darin blätterte, kam mir ein Blitzgedanke: ich könnte in meinen creative drops ab und zu einen Text daraus vorstellen. Oder soll ich gleich ein e-Book verfassen? Meine Gedanken übersprudelten ... Jetzt beginne ich mit dem ersten Schritt, und zwar mit Eleni.

Eleni, eine Wirtin auf Lebenszeit.

Was macht eine erfolgreiche Wirtin aus? In meinen Augen zeigt Eleni es sehr gut: Ihre Leidenschaft gepaart mit Berufung, die tägliche Freude, mit klarer Ausrichtung auf ihr Business und viel Wissen darüber ihre Gäste zu empfangen und zu bewirten, sodass sie jeden Sommer wiederkehren.

Eleni, Wirtin auf Lebenszeit aus dem Buch Honig und Salz

Leere Jutesäcke, zum Trocknen am Hafengeländer und an den Zweigen der Maulbeerbäume aufgehängt, ziehen unsere Blicke an. Eleni hat sie gewaschen und dort aufgehängt. Jetzt sitzt sie vor ihrem Haus am großen Tisch und schält Karotten fürs Mittagessen. Ohne einen Schwatz abzuhalten, kommen wir nicht an ihr vorbei. Ich genieße immer wieder diese erfrischenden Gespräche, all die Fragen, die von einer lebendigen Neugier zeugen. Woher kommst du, wohin gehst du, was machen die Kinder, bist du mit der Olivenernte schon fertig, wie hast du den Sommer verbracht ...?



So bleiben wir einen Moment bei Eleni stehen. Die jetzt Sechundsiebzigjährige hat bis vor drei Jahren eine kleine, griechische Taverne geführt. Sie kocht wunderbar. „Was bereitest du denn heute zu?“, frage ich. Die Antwort kommt prompt: „Agináres me araká kai patátes“ (Artischocken mit Erbsen und Kartoffeln). Sie schaut verschmitzt: „Wenn ihr aber bei mir mitessen wollt, muss ich es wissen, dann muss ich mehr kochen.“ Diese Einladung ist schnell überdacht, da wir sowieso in ein paar Stunden wieder hier vorbeikommen werden. „Abgemacht! Wir kommen.“

Als wir nach sechzehn Uhr bei Eleni eintreffen, ist der einzig freie Tisch im Wohnzimmer, das früher die Gaststube war, schon gedeckt und es duftet fein. Im Grunde sieht es aus wie früher, nur sind nun auch sämtliche Gasttische mit Kleinkram überladen. Wir sitzen praktisch zwischen Tür und Angel, denn Eleni hat unseren Tisch so nah zur Tür gestellt, dass die Sonnenstrahlen auf die Speisen und uns ins Gesicht scheinen. Es gibt fein geschnittenen Kohlsalat, Brot, Oliven, Fetakäse und Wasser zum Hauptgericht.

Alles schmeckt ausgezeichnet. Eleni lacht und meint, seit sie offiziell keine Wirtin mehr sei, kämen immer wieder Touristen und ehemalige Stammgäste

vorbei, die darum bitten, dass sie für sie kocht. Und wenn man rechtzeitig vorbestellt und sie die Leute mag, dann tischt sie auf wie früher. Sie bessert damit ihre magere Rente auf.

Wen interessiert`s? Im Grunde niemanden, wenn da nicht noch ein kleines Kafeneíon im selben Ort wäre. Aus purem Zufall verirren wir uns mit vollem Bauch dorthin, um Elenis Essen gemütlich mit einem Kaffee abzurunden. Die Besitzerin ist wütend auf Eleni und ihr Geschick, ihre magere Rente aufzubessern:

Den griechischen Kaffee serviert sie ohne Kaímáki (Schäumchen), das schwimmt auf dem Tablett. Die Tässchen sind hässlich braun verschmiert vom Überschwappen des Kaffees; nehmen wir mal an.

Sie übergießt uns mit giftigem Gezeter über ihre ewige Konkurrentin. „Womöglich habt ihr verdorbenes Bier getrunken. Sie hat immer noch alte Getränke bei sich herumstehen!“ wettet sie und die Brille wackelt auf ihrer Nase. „Das macht sie immer so! Sie zieht die Kundschaft förmlich in ihr Lokal hinein! Da kann ja niemand zu mir kommen!“ Kurzum, sie verbreitet eine penetrant neidvolle Stimmung, die auch die Vase mit den Plastikblumen auf dem Tresen nicht aufzuhellen vermag. Wir ziehen schleunigst von dannen.

Dieses Erlebnis hat sich genau so ereignet. Wir waren im November 2007 in der Gegend, wo Eleni ihre Taverne führte, zusammen mit Freunden aus der Schweiz wandern.

Heute ist Eleni 89 Jahre alt und endgültig pensioniert. Nachdem die Taverne lange Jahre geschlossen blieb, haben ihr Sohn und ihre Schwiegertochter vor fünf Jahren für die Sommermonate wieder geöffnet. Eleni sass dabei vor der Tür und verscheuchte die Katzen mit einer Wasserpistole, so hat mir ein lieber Freund, der regelmässig in die Taverne geht, berichtet.

Danke!

Allen die sich gemeldet haben. Die verloren gegangene CD Nr. 4 habe ich über den Internet-Highway erhalten! ;-) Und falls ihr die En Somati Spots auch später noch geniessen wollt, auf meiner Webseite sind alle aufgelistet. [Klicke hier](#)

Wenn du sie auf dem Handy abspeichern willst, damit du sie bequem jederzeit

verfügbar hast, dann kopiere dir einfach diesen Link auf dein Handy:
<https://www.creativedrops.net/inspirationen/en-somati-körper/alle-spots/>

Mmmh! Für ein leckeres Picknick oder einfach so als Brot ...

Hefekringel mit Olivenpaste am Stück. Zum [Rezept](#)



Vor der Morgenröte aus den Federn

Kurz vor sechs Uhr sind wir losgezogen, um noch bei leichter Morgenfrische den zügigen Marsch über die drei Hügel zu genießen. Es ist Sonntag und den Rest davon werden wir, wie die Katzen am Schatten, herum fläzen, ausgestreckt und möglichst bewegungslos. Sommerliche Temperaturen werden das Thermometer heute nach oben katapultieren. Es war der richtige Entscheid, glücklich nehmen wir als Letztes noch die aufwärtsführende Strasse zu unserem Dorf in Angriff. Verdutzt schauen wir uns an. Von irgendwo schallt uns griechische Musik entgegen. Manolis, unser Dorf-DJ kann es nicht sein, er ist extrem ruhig geworden und beschallt unser Dorf schon länger nicht mehr mit den selben hohen Dezibels wie früher. Vom Dorf sind wir auch noch weit

entfernt. Als wir dann neugierig um die scharfe Linkskurve kommen, sehen wir ein Auto mit weit geöffneten Türen und Heckklappe. Da ist jemand früh zugange in den Oliven: <https://youtu.be/ahP8hosvhhM> schau es dir an... Herrlich erfrischend dieses Griechenland, trotz heißen Temperaturen!

Wie erwähnt: den Wochen drop

gibt es jeden Dienstag - kurze, positive Nachrichten:
Ein Foto, versehen mit einem Spruch, einer Weisheit, einen Impuls in Form eines kleinen Textes, etwas Humor, u.a. in der eigens dafür eröffneten WhatsApp-Gruppe. Es ist eine 'stille' Gruppe, denn nur ich kann Meldungen darin verschicken.
Willst du auch aufgenommen werden, dann klicke [HIER](#).

Juni - Delikatessen



Wenn der Sommer sich verkündet,
Rosenknospe sich entzündet.
Wer mag solches Glück sich entbehren?

Goethe

Viele weitere Delikatessen im Juni, ob im Mund, für die Augen oder als Erfahrung, wünscht euch
Sonja

Willst du meinen creative drop weiter empfehlen, klicke auf die entsprechenden Symbole.



Du hast diesen creative drop erhalten, weil du das Olivengeflüster und/oder die Weihnachtsgeschichte von uns (Rolf, Sonja und Olivenhaini) abonniert hast und dich auf meine bisherigen creative drops nicht abgemeldet hast.

Copyright © All rights reserved.

Email und www.:
sonja@createdrops.net oder www.createdrops.net

Du willst den Newsletter auf eine andere Emailadresse erhalten oder abbestellen?
Hier: [update your preferences or unsubscribe from this list](#). Danke!

This email was sent to << Test Emailadresse >>
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
creative drops · Karioupoli 1 · Gythio, Lakonia 23200 · Greece

